SOMMARIO

Note stagionali e silvane

Mentre scrivo (primi d'aprile) nel Centro e nel Sud d'Italia s'invoca ardentemente la pioggia. Dopo l'ultima forte nevicata (primi di marzo) non è piovuto ancora. E i danni di questa siccità precoce sono già non lievi.

Perchè in profondo, certo, l'umidità non manca. Con tanta neve che piano piano si squagliò, molt'acqua è penetrata bene nel suolo onde questo, negli strati inferiori, non può davvero esser secco. Ma non è così in superficie.

Il vento, l'aria secchissima di quasi un mese senza precipitazioni acquee, lo stesso gelo e disgelo che sollevarono il terreno superficiale favorendone l'essiccamento, tutto ciò ha creato un ambiente-terra aridissimo e vacuoso, ove il frumento si trova a disagio e le sementi primaverili non trovano di che imbeversi per germinare.

Pertanto le *rullature* così ai grani che alle semine recenti, si impongono, e mai forse come quest'anno avranno reso tanto beneficio.

Certo la pioggia rullerebbe anche meglio, e renderebbe doppio servigio: comprimere e bagnare.

Speriamo nell'aprile, che non può smentire il vecchio proverbio: «tutti i giorni un barile». Guai davvero se l'aprile fosse menzognero! Che potremmo allora sperare anche dalle nitrature invernali e quasi primaverili?...

Formiamo insieme l'augurio che io abbia scritto questa pagina per nulla.

* *

Parliamo d'altro. Parliamo un momento d'alberi e di boschi.

Si stanno celebrando in questi giorni *feste dell'albero*. Benone! Di qui comincia (ma poi bisogna seguitarla!) tutta un'opera educativa per instillare nelle giovani generazioni il rispetto, l'amore, il culto, per le piante arboree, e perchè venga poi considerato quale vero delitto, e non semplice sbadataggine, il getto di fiammiferi ancora accesi nel bosco, come ogni altro vandalismo a danno di alberi.

Ma non so perchè non si dia attuazione al provvedimento fascista bellissimo del *Bosco del littorio*, che in ogni Comune dovrebbe essere il *bosco sacro*. Ivi dovrebbero figurare le essenze boschive più adatte al luogo, coi loro nomi volgari e scientifici chiaramente esposti. I boschi del Littorio, anche soltanto di un ettaro, assolutamente intangibili come i *Luchi* degli antichi romani, se prossimi ai centri abitati diventerebbero luoghi di piacevole ritrovo, di facile istruzione tecnica, inspiratori quasi naturali del culto per gli alberi.

S'intende che ivi sarebbe anche, non solo riservata, ma assolutamente *proibita*, la caccia.

Poveri uccelli! Diamo loro almeno qualche sicuro rifugio.

*

Un'altra cosa bisogna fare per la salvezza dei boschi.

Come è noto, in alcune regioni italiane vigono antichi *usi civici* tra cui il *legnatico* a favore della popolazione di certi comuni. Questa ha il diritto di provvedersi di legna per proprio uso nei boschi del Comune. Ma anche dove non esiste tale uso civico, la povera gente che vive ai margini dei boschi demaniali, comunali o privati si provvede per l'inverno senza alcuna cura o riguardo perchè il bosco si mantenga produttivo. E taglia e stronca e scerpa senza un pensiero per l'indomani.

A parte i luoghi dove il diritto che sussisteva nella forma di uso civico venne affrancato, urge, per tutti gli altri dove si sia mantenuto, o dove il *legnatico* si eserciti abusivamente, di rego-

lare, a seconda dei bisogni della popolazione e della rendibilità del bosco, questa annua esportazione di legna.

Pertanto nei boschi comunali, e sempre sotto la vigilanza della Milizia forestale, dovrebb'essere eseguito, a stagione conveniente e a regola d'arte, il taglio della legna, da ripartirsi poi equamente tra la popolazione bisognosa. Questo provvedimento salutare non è di facile applicazione; ma se vorremo salvare il bosco, patrimonio di bellezza e di sicurezza pel nostro Paese, converrà pure giungere a provvedimenti fascisticamente efficaci.

*

— Perchè mai, discorrendo di siccità primaverile, ho finito per parlare di boschi? — Un nesso vi è. Non così semplice e diretto come talvolta si è creduto di dimostrare. Ma il rapporto tra clima e selve esiste. E bisogna migliorarlo.

Dovunque non si possa coltivare intensivamente; dovunque non sia prato o pascolo ferace; dovunque non sia roccia necessariamente nuda..., ivi, in Italia, dev'esser bosco rigoglioso e guarnito, patrimonio magnifico e indispensabile a un paese che importa legname, legna, carbone, cellulosa, resine e simili.

TITO POGGI.

Note di frutticoltura

La Fiera nazionale dell'Agricoltura a Verona ebbe quest'anno un vero successo inquantochè, pur conservando il carattere di un grande mercato, richiamò l'attenzione del pubblico sulle novità agricole più importanti dell'annata, tutto quanto cioè può occorrere all'agricoltore per esercitare la sua industria dal lato tecnico, commerciale ed intellettuale.

La Fiera in tal modo ha acquistato una funzione di aggiornamento per l'agricoltore in tutte le sue opere — le corporazioni agrarie hanno dato un rendiconto della loro attività e presentato i progetti per l'avvenire, così che visitando le singole mostre, si aveva un quadro sintetico dei progressi ottenuti e di quelli che ci si ripromette di ottenere, stimolando così le energie e rinsaldando la fede e la passione per un'agricoltura sempre più intensiva.

Dal lato intellettuale abbiamo avuto per la prima volta una esposizione-fiera del libro agricolo italiano, che è stata quanto mai inte-

ressante ed originalissima. Ebbe naturalmente il posto d'onore nel più bel salone del Palazzo della gran Guardia: erano ivi raccolti non meno di 2000 volumi tra manoscritti, edizioni rarissime ed edizioni comuni antiche e moderne, pubblicati dagli studiosi ed indagatori della natura per valorizzare la terra, dal tempo di Re Berengario fino ai nostri giorni.

Questo era si può dire il locale austero di raccoglimento dei visitatori, dove si dimostrava quanto antica ed apprezzata fu sempre l'agricoltura italiana ragionata.

* * *

Altra mostra importante è stata quella dell'*aratro italiano*. Mi venne riferito che all'Italia occorrono annualmente oltre 40.000 aratri dei quali, almeno per la metà viene importata dall'estero. Furono invitate tutte le fabbriche italiane a mandare un esemplare per ogni tipo di aratro che costruiscono. E' stata perciò una vera rassegna dell'aratro italiano dove si potevano fare i dovuti confronti del lavoro che possono dare i singoli aratri; lavoro che era esposto in cifre sopra un cartellino che portava ogni aratro. Erano ben 400 aratri esposti.

Nella costruzione degli aratri, noi abbiamo fatto in questo ultimo tempo dei notevoli progressi e ritengo che in un prossimo ventennio, noi potremo emanciparci dall'estero.

* * *

Un'esposizione ed illustrazione sintetica chiarissima delle bonifiche in corso nel Veneto documentava la febbrile attività per redimere le terre incolte e poco produttive e, rimanendo sempre nel campo dell'agronomia generale, si rilevò il notevole sviluppo nelle confezioni di sementi, nella fabbricazione dei concimi chimici e degli anticrittogamici ed insetticidi.

I banchi d'assaggio dei vini, dei prodotti alimentari, l'esposizione degli animali di bassa corte, la fattoria modello, una grandissima esposizione di macchine ed attrezzi agrari, la irrigazione a pioggia, l'organizzazione dell'approvvigionamento del latte a Verona rendevano sempre più evidente lo scopo di utilità immediata che si propose l'Ente Fiera.

* * *

Per quanto interessa la *Frutticoltura*, Verona ha preparato la prima esposizione italiana per ciò che riguarda il commercio e l'imballaggio delle frutta.

Bisogna riconoscere che col regime fascista, il Ministero delle Co-

municazioni ha notevolmente migliorato i servizi di esportazione agricola; d'altra parte l'Ente nazionale orticolo-frutticolo-agrumario, l'Ente nazionale per l'esportazione, la Federazione italiana dei Consorzi agrari, di cui l'Ente Fiera è una emanazione, hanno cominciato col sottoporre ad osservazione e studio le produzioni locali ed a controllare le nostre esportazioni; hanno normalizzato gli imballaggi, hanno istituite le rappresentanze all'estero nei principali centri commerciali dell'Europa, creando osservatori informativi sui prezzi e sulle qualità dei prodotti richiesti, e Verona può contare di aver avviato un attivo commercio frutticolo di esportazione in poco più di un anno. Ha anche piantato i magazzini in franchigia alla stazione ferroviaria, provveduti di frigoriferi.

Interessantissime sono state poi le mostre di imballaggi normali e razionali colle rispettive macchine che servono a fabbricarli.

Così è da ricordare che la Ditta E. Scarani di Bologna, espose una macchina pulitrice per pesche ed altre frutta, che può essere azionata a mano od a mezzo di motore (1/4 di H.P.) che può funzionare da sola od accoppiata con una selezionatrice a calibro, così che in un'ora si possono selezionare e pulire anche 10 Q.li di frutta. La stessa Ditta Scarani ha anche esposto una sgusciatrice di castagne e la Ditta Ercole dalle Vacche e Figli di Massalombarda ha pure esposto la selezionatrice *Valdal*, che fece anche buona prova.

Non è chi non possa rilevare, vedendo queste macchine costruite in Italia, i progressi che sono stati fatti nelle spedizioni ed imballaggi delle frutta per normalizzare il nostro commercio.

* * *

Necessità della selezione degli individui in frutticoltura. — Nell'occasione della Fiera, il 21 marzo venne indetta la Giornata Orto-Frutticola alla quale intervennero i più appassionati frutticoltori.

Sulla opportunità di selezionare gli alberi da frutto, parlò il valente Prof. Boni e non ebbe che calde approvazioni.

Da qualcuno venne fatto osservare che si pianta anche troppo, perciò la necessità di disciplinare il mercato delle piante. A questa osservazione rispose il Dott. Squarzoni vice direttore dell'ENOFA, dicendo che il suo Ente ha già pronto un progetto di legge, che sarà proposto al Governo per impedire le frodi nel commercio delle piante.

Non credo però opportuno di smorzare l'entusiasmo che dimostrano attualmente gli agricoltori che piantano dei frutteti straordinari. Secondo me, ora siamo arrivati ad un punto fermo che ci dimostra come si deve operare in Italia nella frutticoltura. Ma siamo ancora ben lontani dalla saturazione temuta dei mercati interni ed esteri.

Se la tecnica della produzione l'abbiamo imparata e divulgata, per quella del commercio siamo appena nei primordi di esperienza. E poi noi pensiamo sempre all'estero. Ma perchè non applichiamo altrettanto studio per organizzare il mercato interno, al quale non viene applicato ancora integralmente il regolamento annonario ufficiale delle singole città? Quante frodi vengono tollerate sui nostri mercati con gravissimi sacrifizî pecuniari ed igienici del consumatore!

* * *

Le colture arboree da frutto di fronte all'azione del gelo verificatosi nel febbraio 1929. — Questo è il secondo tema trattato dal Dott. Mario Marani, direttore della Cattedra ambulante di agricoltura di Ravenna.

È stata una bella esposizione chiara, serena, scientificamente esatta sull'azione del gelo e illustrata da bellissime diapositive originali del conferenziere.

Nella provincia di Ravenna, il pesco ebbe i maggiori danni; i rami in gran parte perirono, però si salvarono i rami più grossi ed il tronco.

Il Dott. De Marzi, direttore della Cattedra ambulante di Agricoltura di Padova, portò dei rami di pesco e pero che vennero fatti sbocciare in serra, per dimostrare che molte piante credute morte per gelo, possono rinvigorire.

Io ho riferito che nella riviera di Trieste-Capodistria, dove si è avuto 16° sotto zero, più della temperatura fece danno il vento impetuoso della bora a 170 Km. che flagellò le piante in modo inaudito.

Gli olivi più esposti al vento hanno le foglie come fossero lessate, però le gemme sono ancora vitali. Probabile mortalità si avrà nelle piante di olivo che hanno il tronco aperto per carie, dove la corteccia col cambio probabilmente si sfalderà alla ripresa della vegetazione.

Le piante di fico sono state danneggiate sulle cime dei rami, perciò non si avrà raccolto di fioroni; così l'albicocco ha perduto i dardi misti da frutto in gran parte, mentre il mandorlo è in piena fioritura.

Il pero, il melo, il ciliegio, la vite, il pesco, il susino non sono apparentemente danneggiati. Per fortuna si è avuto un lento disgelo ed il mantenersi di giornate serene, senza pioggia fu provvidenziale, poichè in tal modo la linfa ha tardato a mettersi in movimento.

In una visita fatta ai frutteti famosi del Cav. Cogo a Càdidavid, abbiamo constatato che il gelo è entrato nel legno dei tronchi di pesco e lo ha completamente disorganizzato. Alcune piante di pesco hanno conservato ancora lo strato del cambio a tratti; la vite, tenuta molto alta, è guastata fino al colletto, mentre le piramidi di pero

contigue, non presentano alcuna anormalità. Per chi non lo sapesse il frutteto del Cav. Cogo si trova in piano con terreno ghiajoso.

La conclusione della riunione è stata che pel momento non conviene affrettarsi a fare delle potature tempestive, ma bisogna attendere la ripresa della vegetazione ed è soltanto a vegetazione avanzata che si può decidere sul come e dove si devono fare i tagli.

Si veda in proposito quanto ho detto nella mia ultima Nota del 10 marzo N. 7.

* * *

La frutticoltura consociata all'orticoltura in collina. — Mi sono proposto di svolgere questo tema nella giornata orto-frutticola, poichè ho l'impressione che come adesso si fanno notevoli progressi nelle colture in piano, noi dobbiamo provvedere seriamente ad applicare le nuove provvidenze tecniche anche in collina, che occupa in Italia, poco meno della metà della superficie coltivata.

In collina i nostri antenati diedero splendidi esempi di coltura intensiva, sistemando il terreno a terrazze, coltivando olivi, piante da frutto e poi viti e gelsi. Nell'Italia centrale, dove quasi tutto il terreno è in collina, abbiamo consociato con queste piante arboree le colture erbacee, e fu aumentata la produzione unitaria delle piante arboree ed erbacee, grano, civaje, estendendo la sulla, la lupinella, l'erba medica, mentre nelle provincie settentrionali subalpine si diffusero il trifoglio ed i sovesci. Nelle province meridionali noi troviamo le colture arboree di preferenza in piano che in collina, poichè in piano il terreno perde più presto la freschezza che in collina, mentre nelle regioni collinari troviamo i pascoli alternati con cereali, specialmente col frumento, ma con prodotti minimi, intorno ad 8 quintali per ettaro.

Pur conservando per sede naturale dell'albero la collina, e specialmente dell'olivo, della vite, del mandorlo, del pero, del ciliegio, tutte piante a radici grosse e profonde che utilizzano le acque del sottosuolo, noi dobbiamo intensificare la loro produzione con piante che forniscono dell'umus poichè è questo che viene a mancare in collina. D'altro canto noi non possiamo omettere la coltivazione delle piante erbacee alimentari per ragioni economiche e di queste si devono scegliere quelle che compiono il loro ciclo vegetativo in primavera, dando modo a loro di utilizzare le acque del soprasuolo che provengono dalle piogge autunno-invernali, e il calore che è sempre considerevole in collina.

Da ciò la necessità dei prati artificiali — in collina — di erba medica, sulla, lupinella, che originano l'umus e, colle loro radici pro-

fonde, preparano la via per l'immagazzinamento delle acque piovane nel sottosuolo; alternati con frumento e con piante sarchiate, come sono gli ortaggi.

Anche in collina si deve seguire quindi il medesimo ordine di rotazione che dobbiamo applicare in piano se si vuole vincere durevolmente la battaglia del grano.

Non entro nei particolari di questa rotazione poichè mi sono già dilungato, dirò soltanto che in molte parti d'Italia è già in attuazione.

Per sostenere questa rotazione naturalmente occorre una concimazione completa ed uniforme su tutto il terreno; applicare concimi chimici a completamento dello stallatico, bene interrati prima della semina; e coltivare primizie di ortaggi.

D. TAMARO.

Il metodo di cura del male dell'inchiostro

Nello scorso settembre il *Coltivatore* aveva per primo fatto noto come un agricoltore di Chiusa Pesio (Gandolfo Giuseppe) affermasse — dopo una esperienza settennale — di essere riuscito a vincere il male dell'inchiostro con un sistema semplicissimo: soltanto scalzando e lasciando allo scoperto il colletto delle piante ammalate.

Il metodo di cura, tanto semplice, aveva lasciato perplessi e diffidenti agricoltori ed agronomi del luogo, tanto che si era ritenuto opportuno chiedere, dalle stesse pagine di questo periodico, un controllo ed un giudizio da parte di chi il male dell'inchiostro conosce assai bene per averne potuto determinare la causa.

Il prof. Petri — della Stazione di patologia vegetale di Roma — si recò a Chiusa Pesio e della sua visita dà ora relazione nel Bollettino della Stazione stessa.

In questa relazione, che verrà letta con interesse da quanti si occupano di castagni e di castagneti in Italia, il prof. Petri pare quasi esclamare: « o gente di poca fede, di che cosa vi meravigliate? come « potete trovare contraddizione tra quanto il Gandolfo di Chiusa Pe- « sio oggi fa e quanto io scrivevo sin dal 1922? ».

Nè contraddizione, nè spiegazione insufficiente; tutt'altro. Ma il metodo del Gandolfo ricorda talmente la storia dell'ovo di Colombo, che si rimaneva perplessi al pensiero che non lo si fosse applicato o controllato prima.

* * *

Il prof. Petri dà del fenomeno, sul quale si basa il metodo di cura Gandolfo, questa spiegazione.

« Il fungo parassita che è causa del *male dell'inchiostro*, non puo svilupparsi bene se non nei tessuti giovani, ricchi di succhi e quindi di sostanze nutritive. È per questa ragione che il micelio del fungo, penetrando nella corteccia, tende ad invadere gli strati di tessuti compresi tra il legno e la corteccia, cioè il cambio. Ma questo tessuto non avendo che un piccolo spessore, il micelio nel suo accrescimento si diffonde assai rapidamente in estensione, dapprima in senso longi-
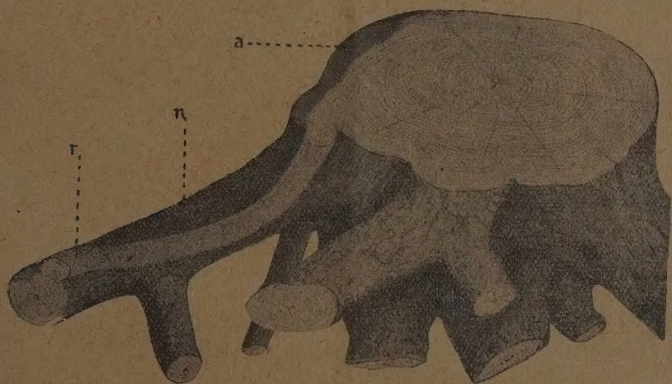
Fig. 19.

Regime del colletto di un castagno ammalato e sottoposto alla cura. a e n, porzioni infette e già necrosate del colletto e di una grossa radice. r, neoformazione radiciforme originatasi al limite fra i tessuti morti e quelli ancora sani. (Da un disegno del Prof. Petri).

tudinale. Durante l'inverno il cammino del micelio si arresta temporaneamente per ricominciare alla ripresa della vegetazione.

« È stato dimostrato che il parassita è seguìto a breve distanza, nella sua diffusione nel cambio, da numerosi altri microrganismi, specialmente funghi, i quali seguitàno a svilupparsi nei tessuti uccisi del parassita specifico, raggiungendo anche quest'ultimo e determinandone la morte.

« È quindi una condizione necessaria ed indispensabile alla conservazione in vita del micelio parassita di poter continuare a svilupparsi anche durante l'inverno; ciò che può avvenire se la temperatura si conserva mite. La temperatura invernale eccessivamente bassa sembra costituire un ostacolo al normale ciclo biologico del parassita, ed arrestandosi il micelio nel suo accrescimento nei tessuti delle piante

infette, durante i periodi di riposo di queste, esso viene rapidamente raggiunto ed ucciso dai funghi saprofiti che a poca distanza nè seguono il cammino e che sono assai meno sensibili alle basse temperature ».

* * *

La spiegazione è dunque data: il Gandolfo con il mettere allo scoperto il colletto delle piante infette del male dell'inchiostro; con il ripulire accuratamente le radici da quella terra che potrebbe formare difesa al parassita, gli crea condizioni di vita impossibili.

Metodo semplice, ma preciso e sicuro.

Così l'infezione si arresta, e con questa si arresta la morte dei tessuti; in un secondo tempo altri tessuti nuovi vengono a sostituire, per quanto riguarda la loro funzione fisiologica, quelli caduti in preda al marciume. La pianta rivive.

Queste sono le constatazioni fatte dal prof. Petri sui castagni curati col metodo Gandolfo a Chiusa Pesio. Egli trae i migliori pronostici sulla buòna riuscita del metodo e fa noto che a cura della Stazione di patologia vegetale e della Milizia forestale, verranno ripetute prove di controllo anche su castagneti ammalati dell'Appennino centrale.

Neppure esclude che il metodo possa avere buon esito nella cura del male del falchetto del gelso e del marciume del noce e degli agrumi, ma sopratutto egli vede « il massimo interesse dalla applica-
« zione del metodo Gandolfo nella prevenzione delle giovani pianta-
« gioni di castagni, i quali dovrebbero venire messi con il colletto
« a fior di terra per scalzarlo dopo qualche tempo, quando cioè lo svi-
« luppo dell'apparato radicale sia tale da garantire una sufficente re-
« sistenza delle piante contro la violenza del vento e l'azione erosiva
« delle acque di pioggie ».

Rallegriamoci adunque al pensiero che anche questo grave parassita del castagno possa ormai considerarsi vinto (1).

A. Gioda.

(1) E senza anticrittogamici o altri pasticci! Io spero che possa avvenire così anche per quel malanno, ancora un po' misterioso, che ammazza susini e albicocchi. T. P.

Il pomodoro di S. Marzano e l'industria dei pelati

Poichè per « pelato » intendesi il pomodoro senza pelle o meglio senza buccia, si dovrebbe più propriamente chiamare spellato o sbucciato. Ma siccome ormai tale denominazione è quella esclusivamente adottata anche dall'industria e dal commercio, così anche in questa nota si dirà *pelato* il prodotto in questione e si dirà altresì *pelare* per sbucciare (1).

La produzione dei pelati è vanto dell'industria delle conserve alimentari del Napoletano. Questo prodotto, fortunatamente, non ha ancora sofferto le dolorose crisi di superproduzione che hanno invece subito gli estratti di pomodoro, specialmente di grande consistenza, proprie dell'industria del settentrione d'Italia. Di tali crisi è restata famosa quella del 1912; ma non meno grave è stata la crisi del 1924-1926.

Con la mira appunto di portare un contributo alla soluzione di queste crisi ricorrenti, diversi industriali settentrionali hanno adottato anche la lavorazione dei pelati con pomodoro di S. Marzano fatto coltivare dagli agricoltori locali. Tali industriali così agirono perchè lusingati dal florido andamento dell'industria napoletana, che dal pomodoro ottiene quasi esclusivamente pelati e conserve di tipo fluido, esportate per grandissima parte sui mercati Nord-Americani e Inglesi, che continuamente ne richiedono.

L'argomento interessa evidentemente pure gli agricoltori; non sarà quindi male che se ne tratti anche in questo loro periodico.

Il pomodoro da pelare deve essere a buccia liscia, polpa di color rosso acceso, soda, pochissimo acquosa. In seguito a lieve scottatura la buccia si deve facilmente e nettamente poter staccare dalla polpa ed il frutto *pelato* deve poi rimanere abbastanza illeso. Dati questi requisiti il pomodoro di S. Marzano è quello che meglio si presta a dare *pelati;* ma bisogna tenere presente che è superato dalle altre varietà industriali per la produzione conserve.

Il pomodoro di S. Marzano (noto anche col nome di *Lunga*) prese il proprio nome dal Comune di S. Marzano sul Sarno (Provincia di Salerno), che, seppure non è il preciso luogo d'origine della varietà, è però il luogo ove ora maggiormente si coltiva e dà i frutti più pregiati.

È una varietà a caratteri propri ben definiti e stabilmente acqui-

(1) Sono i soliti sacrifizî che si debbon fare della nostra bella lingua al bastardo linguaggio del commercio. T. P.

siti, che industrialmente e commercialmente si è cominciata nettamente a distinguere poco innanzi la guerra mondiale, confondendosi prima con le altre varietà a fiaschetto.

Il frutto è quasi cilindrico, allungato, lievemente strozzato superiormente ed inferiormente; presenta una leggera solcatura longitudinale che abbraccia tutta la sua lunghezza; è lungo da 6 a 8 cm. ed ha un diametro medio di circa 3 cm. In 1 Kg. entrano oltre 20 frutti. La buccia, che si distacca con la massima facilità in qualsiasi punto del frutto, è spessa, liscia, di color rosso intenso, ed opaca; è molto resistente, arrossisce perfettamente fino all'attaccatura del picciòlo, non si spacca dopo le pioggie. La polpa è abbondante e soda. Il sapore è poco zuccherino. Ogni bacca contiene circa 35-40 semi. Per il complesso di queste sue qualità il pomodoro di S. Marzano sopporta benissimo lunghi viaggi e lunghe soste.

Questa varietà esige terreni di medio impasto, ricchi, profondi, freschi, lautamente concimati, specialmente a base di letame. Nei terreni aridi è indispensabile l'irrigazione.

Resiste bene alle malattie; la produzione è tardiva; la sua coltura richiede molte cure assidue e diligenti; è indispensabile l'applicazione dei sostegni.

La S. Marzano, oltre che essere varietà molto esigente, ha pochissima adattabilità; inconveniente questo che ostacola alquanto una sua più larga diffusione. Infatti coltivata ripetutamente fuori dal suo luogo di origine, finisce per perdere non pochi dei suoi caratteri di pregio. Questo si spiega in parte con le diverse condizioni di terreno, di clima, di cultura, ma principalmente con le ibridazioni naturali che possono avvenire con le altre varietà; ciò che naturalmente non si verifica in territorio di S. Marzano, dove questa varietà viene coltivata esclusivamente; nella migliore dell'ipotesi bisogna ricorrere ogni due anni al seme originario.

Malgrado però queste non poche esigenze e difficoltà, coltivazioni di S. Marzano se ne trovano un po' ovunque e se i risultati, come si è detto, lasciarono spesso finora alquanto a desiderare, non se ne esclude la convenienza anche in zone diverse da quella di origine, quando si abbia la massima cura di riservarle i terreni più adatti e si possegga insieme ogni garanzia sulla purezza della semente. Precauzione questa tutt'altro che superflua perchè, purtroppo, vi sono molti venditori poco scrupolosi che mettono in commercio seme impuro gabellandolo per puro S. Marzano.

Ai pomodori da pelare si fa prima di tutto subire una « scottatura » in acqua bollente o in un getto di vapore con opportuno dispositivo. Pochissimi minuti sono sufficienti per la scottatura. Man mano scot-

tati, i pomodori vengono immersi in una vasca di acqua fredda ed appena un po' raffreddati si distribuiscono su tavoli con piano di marmo ad operaie, le quali, con sorprendente sveltezza, fanno subire con la mano una speciale pressione a ciascun pomodoro; la buccia resta nelle mani ed il frutto pelato viene fatto cadere nelle scatole. Le scatole si riempiono completamente di pelati in modo che, esercitando poi pressione sul colmo col coperchio, i vuoti si riempiono col sugo che fuoriesce per tale pressione dai pelati stessi.

I residui dei pomodori pelati (sugo, buccie, pomodori non pelabili) vengono opportunamente raccolti ed inviati alla lavorazione degli estratti di pomodoro.

Il problema della definitiva conservazione dei pelati è risolto col noto processo di sterilizzazione col calore che uccide e paralizza i germi patogeni; come recipiente tipico è stata adottata la scatola di latta con coperchio chiudibile ermeticamente in modo che, una volta sterilizzato, il contenuto non possa più essere infettato.

Appena riempite le scatole, si pesano, si chiudono ermeticamente e si sterilizzano, tenendo ben presente che per tutte le operazioni occorre la massima sollecitudine, giacchè anche una minima sosta in qualsiasi momento di lavorazione può condurre alla perdita totale del pelato.

La sterilizzazione dei pelati inscatolati è operazione della massima importanza per la loro conservazione. Nelle migliori fabbriche si fa a mezzo di autoclavi cilindriche di acciaio, dirette, che però per questa lavorazione si fanno funzionare da bagnimaria in quanto la acidità dei pomodori in genere, ed in particolare per il S. Marzano, la loro tessitura sottile, la perfetta eliminazione delle buccie, la loro integrità, la rapidità nella lavorazione, rendono sicura la sterilizzazione anche a 100°.

L'acqua nell'autoclave viene portata all'ebollizione mediante tubi di vapore. La durata della sterilizzazione è in relazione alla capacità dei recipienti. In questa industria si impiegano solo due tipi di scatole che, piene, pesano 1, 1/2 e 3 libbre inglesi, corrispondenti rispettivamente a circa 600 e 1200 grammi. Le prime si lasciano nel bagnomaria da 3/4 a poco più di 1 ora, e le seconde da 1 $\frac{1}{4}$ a ore 1 $\frac{1}{2}$.

Compiuta la sterilizzazione, le scatole si raffreddano immergendole in acqua per breve tempo perchè con un abbassamento di temperatura al disotto di 40°, le scatole resterebbero umide esteriormente e quindi bisognerebbe asciugarle per ovviarne l'arrugginimento. Così raffreddate le scatole si visitano subito accuratamente una ad una per accertarne l'integrità; quelle che mostrano traccie di perdite e quelle che non presentano la convessità dei coperchi, dovuta

alla pressione interna conseguente al riscaldamento e ben contenuta, si scartano. Indi si lasciano raffreddare completamente disponendole in piedi, negli appositi magazzini, in due o tre piani ed in modo che la circolazione dell'aria attorno alle scatole sia massima.

Tale procedimento di raffreddamento, non da tutti seguito specialmente per quanto riguarda il bagno di acqua fredda, è molto razionale; non eseguendolo, si espone il pomodoro all'imbrunimento per effetto di un troppo prolungato riscaldamento ed a volte anche all'inacidimento dovuto a batterî sporigeni termofili che sopravvivono alla sterilizzazione.

Raffreddate completamente le scatole, si visitano di nuovo una ad una scartando quelle i cui coperchi sono rimasti convessi e non si abbassano nemmeno sotto la pressione della mano, perchè sono fermentate. Si scartano altresì, per destinarle alla qualità *corrente*, tutte le scatole deformate e quelle i cui coperchi (uno ed entrambi) pur abbassandosi sotto la pressione della mano, cessata questa, ritornano convessi (scatole *ventate* o col *lic-lac*); questo fatto può dipendere dalla poco marcata stampatura dei coperchi e dalla latta troppo sottile. Le scatole che non presentano difetti si dispongono in grossi ed alti piloni esagonali negli appositi magazzini.

Dopo un mese o due di conservazione ed osservazione nei magazzini, le scatole vengono rivestite con etichette a colorazioni smaglianti e figurazioni suggestive, e così abbellite sono pronte per l'immediato consumo. In ogni caso a questo punto la loro conservazione è teoricamente indefinita.

I pomodori pelati vengono spediti in casse di 24 scatole se di 3 libbre, e di 48 se di libbre 1 1/2.

Il consumatore italiano richiede in misura limitatissima i pelati solamente perchè gli sono quasi sconosciuti. Una avveduta propaganda quindi, volta a farli meglio conoscere sui mercati nazionali, ne accrescerebbe certamente il consumo anche in Italia e si ha ragione di credere non a detrimento del consumo conserve, in quanto le conserve sono da noi usate per condimento, mentre i pelati si possono adoperare in luogo dei pomodori freschi specialmente per salse, umidi, ecc.

L'Italia quindi, creatrice della bella e giovane industria delle conserve alimentari vegetali, può e deve fare largo posto anche nel consumo interno a questo importante prodotto, vanto e ricchezza napoletana. Il posto conquistato dal pelato nell'estimazione generale è ben meritato perchè esso costituisce la forma più igienica e più gradita sotto cui, in tutte le stagioni ed in tutti i paesi del mondo, ogni buongustaio può godere le grazie del rubicondo frutto

G. Ragazzi.

Contro le larve delle Agrotidi

Ognuno sa quanto sia difficile la lotta contro i cosidetti « Bissi mori » o larve di Agrotidi (*Agrotis segetum*, ecc.) anche nel caso in cui le piantine da salvare rappresentino un notevole valore, come ad es. gli ortaggi. E' anche noto che i veleni a base di arseniati vengono rifiutati da tali larve, le quali perciò non possono restarne avvelenate facilmente.

Nel decorso mese di luglio, chiamato nel Cavarzerano (Padova) per esaminare campi invasi da agrotidi e piantati da alcuni giorni a cavoli, vidi applicare una pratica, che non poteva dare assolutamente risultato alcuno: l'immersione delle radici dei cavoli in una miscela di arseniato di piombo all'1 per cento. Poichè tale arseniato non è solubile in acqua, e poichè la miscela non veniva agitata, l'immersione delle radici non poteva essere altro che un innocuo, ma anche inutile, bagno. Ma anche se la miscela fosse stata agitata, la quantità di veleno rimasta aderente alle radici era così poca, da escludere assolutamente ogni influenza sulle larve delle agrotidi. Pensai allora di immergerle in una poltiglia molto densa, così da rivestire la radice fittonante e il colletto di uno strato che anche asciugato formava una visibile e candida crosta di protezione se non di avvelenamento. La immersione era abbastanza facile, bastando piegare le piantine in modo da evitare che fossero imbrattate dalla poltiglia di arseniato di piombo, tanto le radici minute, quanto le foglie.

La protezione, infatti, avvenne. Ma non durò a lungo. E ciò perchè qualche giorno più tardi fu provveduto alla rincalzatura dei cavoli. Accadde allora che una parte del fusto, rimasta sino allora inattaccata dalle agrotidi, non perchè protetta dal veleno, ma perchè sopraelevata dal terreno, divenne sotterranea. E poichè le larve delle agrotidi erano state semplicemente allontanate, non uccise, tornarono all'attacco più fameliche e danneggiarono gravemente la coltura, già del resto compromessa dappertutto dall'estrema persistente siccità estiva.

Ben diversi risultati ho ottenuto in questi giorni sperimentando contro agrotidi in territorio di Valeggio sul Mincio. Il sig. Giuseppe Foroni da Valeggio ha adottato a puntino il mio consiglio, di scalzare in un primo tempo le piantine e subito dopo distribuire al piede di ciascuna di esse un'esca avvelenata così composta:

Verde di Urania (o di Silesia)	Kg.	1
Crusca di frumento	»	20
Acqua	»	20

L'esca si prepara sciogliendo prima il Verde di Urania o di Silesia nell'acqua e immergendo poi la crusca nella miscela, che verrà tutta assorbita dalla crusca stessa

L'operazione fu fatta a 4500 piantine di cavolo cappuccio il giorno 25 marzo u. s., impiegando mezzo chilo di verde Silesia (esso è, come si sa, un aceto-arsenito di rame) e 10 chili di crusca, oltre che 10 litri di acqua.

Il 26, ma più ancora il 27 marzo, si notavano già le larve uccise, mentre a partire dalla sera del 25, nessuna piantina fu più danneggiata dalle agrotidi. Il giorno 29, le piantine furono annaffiate, trattate con altra poca esca e rincalzate.

Nessun danno si ebbe più dalle agrotidi, nè le piantine hanno per nulla sofferto dal trattamento.

Questi risultati ho voluto portare a conoscenza del pubblico, perchè chi vi ha interesse possa approfittarne (1).

Verona, Aprile 1929 - VII.

Prof. E. MALENOTTI.

(1) Vorrei sapere dal prof. Malenotti se, stando così le cose, un po' d'arsenico possa penetrare nei cavoli o in altre piante. Grazie anticipate per la risposta che sarà per noi una *briciola* preziosa. T. P.

Provvedimenti per le viti gelate

ENTITÀ DEL DANNO.

Lo sgelo ed i primi tepori primaverili delimitano le zone colpite e rivelano la entità del danno causato alle viti dal freddo eccezionale dello scorso Febbraio. Dai minimi prevedibili del 10 al 20 % si sale all'80-90 % di perdita sul prodotto uva di quest'anno. Nella pianura Padana, nelle vallate alpine e del versante nordico dell'Appennino, le viti sono state maggiormente colpite. Del resto questa constatazione — per quanto dolorosa — non deve nè sorprendere nè stupire alcuno, in quanto si sapeva che il limite normale di resistenza delle viti al freddo si aggira sui —14°: ma il termometro ha segnato i —15° —20° —25° e persino 27 gradi sotto zero!

Il coefficiente di resistenza della vite al gelo varia col grado igro-

metrico dell'atmosfera, coll'epoca della gelata, colla varietà del vitigno, colla natura del terreno, sua esposizione ecc., ragioni per le quali il danno non poteva essere uniforme, ed è anzi vario da un appezzamento all'altro, persino da una all'altra pianta.

Accertamento della gelata.

La constatazione del sinistro interessa da un lato gli studiosi dei problemi viticoli e fitopatologici, dall'altro interessa i pratici per attuare immediatamente tutti quei provvedimenti atti a superare nel miglior modo la crisi, traendo — anzi — da essa, incitamento alla esecuzione di quelli di carattere radicale.

È necessario prospettarsi subito che il danno non si limita solo al prodotto dell'annata 1929, in conseguenza dell'accecamento delle gemme, ma si estenderà anche alle annate venture, in quanto si sono gelati molti rami e molti fusti fino rasente terra. Per il pratico è sufficiente rilevare se il legno vecchio conserva il suo colore normale ed abbia i tessuti impregnati di linfa, oppure risulti colorato in bruno e sia asciutto o addirittura secco, con odore caratteristico di cotto. I rami giovani devono avere la zona cambio ricca di linfa e presentarsi d'un bel verde fresco. Se mancasse la linfa ed il verde, il ramo è certamente perduto. È necessario non limitare l'esame ai soli tralci, ma estenderlo ai fusti, perchè talvolta si riscontrano tralci verdi su fusti gelati.

Selezione in base alla resistenza al freddo.

Nelle stesse località ove la gelata fu quasi totale vi sono dei vitigni salvi. Tra questi, e quelli totalmente disseccati, vi è una graduatoria utilissima da fare, la quale servirà di norma preziosa per i nuovi impianti o per gli innesti: a parità degli altri pregi si darà la preferenza al vitigno più resistente al gelo.

Ricostituzione su piede americano.

Per abbreviare il tempo necessario alla ricostituzione antifillosserica è consigliabile innestare il piede delle viti nostrali con marze americane, propagginandone le gettate ed innestandole nuovamente con legno da uva. Questa pratica è di una utilità indiscutibile per arrivare presto al piede americano e per aver le viti a produzione. Pratica consigliabile — agli effetti economici — soltanto nelle zone già infette da fillossera o su viti in via di decadenza. Mentre per le viti in piena produzione importerebbe la perdita di quattro annate di raccolto, perdita troppo grave per essere raccomandata. In conse-

guenza della gelata la cosa cambia di aspetto: la ricostituzione delle viti dal ceppo nostrale nelle alberate di pianura importerà la perdita totale di due raccolti (1929-1930), più un mezzo raccolto nel 1931. Con l'innesto americano sulla nostrana si avrebbe:

annata 1929: vigorosa gettata americana;

» 1930: propaggine del legno americano;

» 1931: innesto sopra terra con marze nostrali, da cui si otterranno gettate vigorose da poter troncare all'altezza dell'impalcatura dell'albero (metri 2 dal suolo);

annata 1932: produzione di piccola quantità d'uva e formazione di una abbondante ramificazione della vite;

annata 1933: produzione completa con viti bimembri.

S'intende che tale procedimento è consigliabile soltanto per viti ed alberate non eccessivamente vecchie.

Ricostituzione mista.

Dove la minaccia della fillossera non fosse immediata e che — tuttavia — le viti e gli alberi consentissero la ricostituzione, si potrebbe innestare metà con legno americano e metà con legno nostrale, ottenendo l'anticipo di due anni nella produzione della metà di viti nostrali, e preparando nello stesso tempo la loro sostituzione totale con viti a piede americano, valendosi del legno ottenuto dalla metà di viti trattate nel modo sopra descritto.

Abbattimento di filari deperiti.

Quale migliore occasione della presente? Nelle piante — come nel bestiame — occorre una rotazione: eliminare la parte deperita, meno produttiva o situata in posizione disadatta, per sostituirvi piantamenti nuovi fatti razionalmente.

Miglioramento delle varietà.

È vecchia l'usanza fra gli agricoltori di procedere annualmente all'innesto di una parte delle loro viti peggiori, sostituendovi varietà elette. Ma anche questa pratica è stata sempre contenuta in limiti stretti in quanto importava la perdita di almeno tre anni di raccolto. Nel caso della gelata non vi è nulla (o poco) da perdere, perciò conviene innestare su vasta scala.

Ricostruzione semplice.

Chi non volesse introdurre legno americano ed avesse già viti di buona varietà deve pure ricostruire i tronchi e le ramificazioni gelate.

In questo caso, conviene coltivare le gettate sorgenti dal piede, avviandole con opportuni sostegni e legature. Nelle alberate con impalcatura a due metri o più dal suolo occorrerà troncare i tralci, nell'autunno venturo, all'altezza delle branche o del tronco del tutore, per avere nell'anno 1931 le gettate da mettere a frutto. Qui bisogna guardarsi bene dalla tentazione di voler frutto troppo presto, a scapito della ricostruzione stessa. Nelle viti a ceppo breve la perdita si limita ad un solo anno. Sarà bene non fare affidamento sulle gettate che dovessero sorgere dai tronchi, le quali sarebbero condannate se il fusto — pur avendo le caratteristiche del legno sano — fosse stato colpito dal gelo. In questo caso o si avrebbe il disseccamento totale più tardi, magari nel Luglio o nell'Agosto venturo, oppure la vite crescerebbe stentata e malaticcia.

MOLTIPLICAZIONI DEI « PIEDI DI VITE ».

Coll'andare del tempo il numero delle viti nei filari alberati va assottigliandosi per varie cause. È opportuno valersi dei numerosi polloni che scoppieranno a fior di terra o più sotto per propagginarne una parte allo scopo di aumentare il numero delle piante di vite.

TAGLIO DELLE VITI GELATE.

Non vi è ragione alcuna per affrettare questo lavoro. Conviene anzi attendere per essere ben certi che abbiano sofferto o che siano perite. Una volta fatto questo accertamento conviene tagliare basso, cioè sul sano, magari poco sopra terra. In questo caso bisogna ricordare che il medico « pietoso ingrandisce la piaga ».

Reggiolo, Aprile 1929.

V. BRESSAN
Perito Agrario.

Libri nuovi

Prof. F. TODARO e Ing. W. MOSNEAGA — *Il mais in relazione alla siccità.* — Piacenza - Federaz. ital. dei Consorzi agrari - 1929 - A. VII.

Studio assai interessante, anche perchè la cimatura e la sfogliatura del granoturco vi sono considerate sotto nuovi aspetti.

Dr. FRANCESCO CRESCINI — *Ricerche sulla germinabilità del mais in relazione allo sviluppo della cariosside.* — Stabil. tipogr. Ditta C. Colombo - Roma - MCMXXVIII - VI.

Importanti ricerche che condurrebbero a riconoscere la utilità di una raccolta anticipata delle spighe di maiz destinate a seme.

Prof. Todaro e Dott. Crescini — *Prove di razze in relazione all'epoca della semina.* — Stabil. tipografico Colombo - Roma - MCMXXVIII - VI.

Tutti questi studî della Cattedra d'agricoltura del R. Istituto superiore agrario di Bologna e dell'Istituto bolognese di cerealicoltura costituiscono ormai un magnifico patrimonio scientifico-pratico che tutto si deve al Todaro e ai suoi allievi. La tecnica agraria ha di che attingervi. Non voglia essa pertanto dimenticare come, e per opera di chi, il detto patrimonio si è formato.

Geom. Luigi Gasparelli — *Il Geometra - Guida pratica per il rilievo dei terreni.* — Manuali Hoepli - L. 10,50 - Milano - U. Hoepli editore - 1929.

Utilissimo manuale per chi abbia già buone cognizioni in materia. T. P.

Prof. Dott. Carmelo Campisi — *L'acidità dell'oleo olivarum nella sua genesi e nel suo sviluppo - Note e suggerimenti pratici per la produzione di olii extra.* — Catanzaro - Tipografia « Italia Nuova » - 1928.

Insegna il modo di ottenere, con metodi personalmente sperimentali, degli oli a bassa acidità. Le innovazioni proposte sono tanto maggiormente necessarie, inquantochè l'A. ha dovuto constatare che gli olî prodotti in Calabria, per deficienze di produzione inveterate, sono ben lontani dal presentare le qualità necessarie perchè siano commestibili e vengano apprezzati al loro giusto valore.

A. Sansone-Capogrosso - Direttore dell'Istituto Fitoterapico Italiano - Roma. - *Le fumigazioni cianidriche nella lotta contro gli insetti dannosi alle piante* — Estratto dal « Risveglio Agricolo » della Cattedra Ambulante d'Agr. di Taranto - N. 5 - Anno 1928. - Arti Grafiche Angelo Dragone e C. - Taranto - 1928 - VI.

Resoconto delle interessanti prove eseguite in Puglia. Si auspica la formazione di un Consorzio volontario per la lotta cianidrica, che preluda ad altri da riunirsi in una Federazione regionale.

Dott. Olivero Degano - Cattedra Ambulante d'Agricoltura per la Provincia di Ferrara — *Cause nemiche nella coltivazione del tabacco* - Tipografia Editrice Giovanni Bottoni - Portomaggiore 1928.

Contributo pratico nella difesa delle cause nemiche che interessano la coltivazione del tabacco. Vi son passate in rassegna le principali, più comuni malattie e loro metodi di cura che l'esperienza consiglia. l. g.

Dott. Pizzuti Pietro — *Manuale teorico-pratico di stime fondiarie* — Casa Editrice Libraria Federico e Ardia - Pagg. 614 con 2 tavole - Napoli - 1929 - Prezzo L. 50.

Qualche lustro di insegnamento dell'Estimo rurale nei RR. Istituti Tecnici ha costituito certamente, per il Prof. Pizzuti, giusto titolo e provata esperienza onde potere compilare con senno ed equilibrio un *Manuale* di valutazioni fondiarie che servire possa quale « Vade-Mecum » del perito estimatore e come libro di testo per le nostre Scuole.

Evidentemente non è l'Estimo materia in cui sia permesso dire di molte cose nuove, chè invece il principale merito di un trattato sta nella equa proporzione che intercorre fra elementi teoretici e pratica applicativa. Tuttavia il Prof. Pizzuti ha avuto il felice intuito di incastrare nel programma dell'opera qualche argomento, come quello relativo alla « perizia amministrativa in rapporto alle Tasse di registro » e l'altro su le « Perizie giudiziali » e la « procedura per i tipi di frazionamento particellare » — per tacere dei danni prodotti dalle emanazioni di anidride solforosa — che invano si ricerca in opere similari.

Non ostante il ripullulare — proprio di questi ultimi tempi — di « manuali di estimo agrario », al libro del Prof. Pizzuti non potrà mancare quel successo cui meritatamente ha diritto, e che gli auguriamo di cuore. M. V.

Briciole

Nell'Accademia d'Italia.

Fra tutte, la nomina del Prof. ROMUALDO PIROTTA ad Accademico d'Italia mi ha particolarmente rallegrato. Botanico illustre, fito-biologo insigne, il prof. Pirotta onora l'Accademia, e da questa viene meritamente onorato.

Desidero che anche da queste pagine, e per ciò non da me soltanto, ma altresì dal « Coltivatore » (Casa Ottavi, Redazione, lettori) giungano al mio amato Maestro felicitazioni vivissime.

Esse sono qui tanto più al loro posto, in quanto che Romualdo Pirotta è pure un benemerito dell'agricoltura italiana. T. P.

♣

L'industria delle lumache.

Quando si parla di lumache, qualcuno ride, qualcuno fa le smorfie, altri pensa alle deliziose zuppe o alle lumache al tegame, od anche a « les escargots à la Parisienne » gustose ed eccitanti, ed altri infine misura la importanza economica della cocleicoltura come industria.

A questi ultimi consigliamo la lettura dell'interessante manuale del Prof. Mingioli, che esce ora colla sua terza edizione, per cura della Casa Editrice F.lli Ottavi.

Ma, chissà? Se anche gli altri leggessero non sarebbe male; si potrebbe sperare che loro facesse bene la lettura e lo studio sul modo di allevare e produrre lumache da alimentazione umana e avicola, e da esportazione! E poi, anche la curiosità potrebbe avere il suo peso!!!!

♣

Gli orti di Chioggia.

In quel di Chioggia, da un territorio di 2200 ettari, che per natura sarebbe magro o sterile, l'uomo ha mirabilmente creato una fiorente produzione di ortaglie che raggiunge i 450.000 quintali annui, per un valore di 22-25 milioni di lire.

Questo è frutto della passione e della tenace operosità degli agricoltori di Chioggia! Ed il visitatore trova motivo di rimanere entusiasta, osservando le opere di bonifica grandi e piccole, idrauliche ed agrarie, e l'incremento colturale orticolo che vanta tradizioni di ricercata produzione.

Si accenna però ad una leggera decadenza di questa produzione sia per la qualità sia per la quantità, ed i Sigg. Dr. Luigi Pagani e Prof. Carlo Galimberti (1) ne hanno esaminato le cause, con senso di obbiettività. Certo, l'andamento stagionale, più capriccioso in questi ultimi anni, ha il suo peso, ma assai importanti sono pure le necessità di usare maggiori quantità di concimi organici e minerali, e di avviarsi con nuovi sistemi e con migliori varietà di ortaglie ad un mutamento generale di indirizzo.

♣

Per una Stazione sperimentale di orto-frutticoltura a Chioggia.

Il Pagani ed il Galimberti che hanno così egregiamente trattato dell'orticoltura nel territorio di Chioggia, ritengono ormai indispensabile che si provveda a istituire presso la Cattedra Ambulante di Agricoltura di Chioggia, alla quale dovrebbesi — a loro avviso — dare il carattere di Sezione Specializzata, una Stazione sperimentale, con proprio podere, la quale potrebbe rendere grandi servigi non solo all'orto-frutticoltura del territorio di Chioggia, ma all'orto-frutticoltura di tutta la Provincia di Venezia.

L'idea è sana; e la proposta ci sembra di quelle da esaminare con benevolenza e col serio proposito di attuazione, da parte di Chi ha potere, autorità e... *schei!*

♣

Circa l'epoca migliore per attuare la concimazione dei tabacchi orientali

si ritiene che mentre pei terreni compatti e freschi è preferibile la somministrazione fatta qualche mese prima del trapianto, nei terreni sciolti e di medio impasto l'epoca migliore è l'autunno.

♣

L'estrazione degli alcaloidi del Tabacco con gli apparecchi e procedimenti « Palmeri »

offre un rendimento tecnico medio dell'88 % dell'alcaloide contenuto nei materiali posti in lavorazione.

Il Dr. Carlo Palmeri, ideatore del sistema, ha costruito un apparecchio sperimentale che permette di estrarre, nelle 24 ore, circa Kg. 1 di alcaloide con una produzione quindi di circa Kg. 2 di solfato al 50 % di nicotina.

---

(1) Vedi: « *Chioggia e il suo territorio* » - Cenni di economia agro-orticola - pei Sigg. Dr. Luigi Pagani e Prof. Carlo Galimberti - Istituto Federale delle Casse di Risparmio delle Venezie - Venezia - Quaderno LXIV - 1928 - VI.

Detto apparecchio funziona da alcuni mesi e, a quanto afferma l'A. stesso, con sorprendente regolarità e senza consumo di solvente organico.

È questo un notevole passo per la industria degli alcaloidi del tabacco e per quella degli alcaloidi in genere.

♣

Esperienze di trapianto del pesco col sistema Stringfellow sono state eseguite dal Prof. Pericle Galli dell'Istituto Sup. Agrario di Pisa, colla conclusione che il pesco si mostra in massima adatto al trapianto con tale sistema, applicato sia su terreno profondamente scassato sia su terreno lavorato soltanto superficialmente. Anche l'unica pianta di susino così trapiantata porterebbe alle stesse conclusioni

Il Prof. Galli fa rilevare che tali esperienze furono fatte con varietà di pesco americane di recente o recentissima introduzione in Italia e che gli esperimenti dello scorso anno furono condotti esclusivamente su varietà europee da lunghissimo tempo coltivate in Italia; ed affaccia l'ipotesi « che la buona riuscita presente fosse, almeno in parte, da attribuirsi alla maggiore resistenza ai forti tagli ed alla conseguente maggiore tendenza a riprendersi, offerta da varietà giovani e quindi vigorose, in confronto di quella delle varietà, assai più vecchie e quindi o più infiacchite o più ingentilite dalla coltivazione ».

♣

Al telefono.

— *Come potrò ben conservare una grossa partita di vino rosso di 9 gradi?*

— Purchè sia sano e limpido, lo travasi in botte pulita e solforata, vi aggiunga acido citrico (30-40 gr.), a seconda della opportunità, metasolfito di potassio o anidride solforosa liquida (4-5 gr. di anidride per ettolitro).

— *Dovrei pastorizzare?*

— Sarebbe ottima cosa; o magari filtrare con uno sterilizzatore. Ma, dica un po', la sua cantina è molto calda in estate?

— *Fortunatamente la temperatura vi è di solito buona per la conservazione.*

— Non trascuri peraltro le colmature, e tutti gli accorgimenti igienici per evitare le malattie. Speriamo che così Ella possa riescire, per quanto il vino sia piuttosto leggero! Ma sorvegli molto!!!!

Rivista della stampa italiana ed estera

I raggi ultra violetti nell'allevamento dei conigli. (Continuazione e fine, vedi numero precedente).

Indicazioni sul trattamento. — Oltre a quanto abbiamo veduto gli U. V. favoriscono l'emissione del pelo.

È questo uno dei fatti che più colpiscono nell'irradiazione dei giovani conigli nati senza pelo, discendenti dal *Castorrex* puro o mezzo sangue.

La crescita del pelo si produce con grande rapidità e ciò è dovuto (come è noto) per la influenza considerevole che posseggono le glandole a secrezione interna sulla emissione del pelo e si è visto l'azione attiva che risiede su questa glandola per l'irradiazione.

Per l'applicazione degli U. V. sui giovani conigli di discendenza Castorrex, è meglio tener conto delle seguenti indicazioni dettate dalla nostra esperienza in materia.

Collocare il coniglio sempre in modo che gli occhi siano esposti il meno possibile ai raggi diretti della lampada a mercurio.

Direttive pratiche. — Abbiamo ottenuto eccellente risultato sui conigli con durata di esposizione crescente secondo il ritmo seguente:

ritmo minore - Giovani e Albini: 1ª irradiazione 1 minuto; 2ª 2 minuti; 3ª 3 minuti; 4ª 4 minuti; 5ª 5 minuti.

ritmo maggiore - Adulti e pigmentati:

ritmo maggiore - Adulti e pigmentati: 1ª irradiazione 2 minuti; 2ª 4 minuti; 3ª 6 minuti; 4ª 8 minuti; 5ª 10 minuti.

Noi applichiamo le irradiazioni ogni tre giorni durante 18 giorni, riprendendole secondo il 2° ritmo al cominciare dal secondo mese, dopo un riposo di 10-12 giorni.

Queste cifre sono valevoli per l'esposizione dei conigli sotto la lampada a vapore di mercurio ad una distanza di cm. 75 (adulti pigmentati) ed a m. 1 (giovani albini).

Una irradiazione più energica ci sembra superflua.

L'esperienza del Dott. Mérya in collaborazione con la Dott.a Palisse, ha mostrato che la irradiazione di una diecina di conigli, praticata per studiare le reazioni delle ovaie durante 5 o 6 minuti, sotto la lampada ad arco con una distanza di cm. 10 ha prodotto una reazione violenta con soffusioni sanguigne ed eritemi assai violenti.

La prudenza ci consiglia di restare al di qua di queste reazioni.

In tutti i casi esiste un limite al di sotto del quale una dose di

U. V. non produce reazione di sorta, si manifestano però delle differenze secondo il tipo pigmentario dell'individuo.

Irradiare i giovani conigli *bianchi*, e, fra essi, gli *Albini Russi*, i *Bianchi di Vienna*, i *Bianchi di Vandea*, secondo il ritmo minore e non oltrepassare mai i 5 minuti mentre si può applicare il ritmo maggiore per i conigli adulti e pigmentati, grigi, bleu, neri.

Le orecchie dei conigli presentano un'enorme superficie in rapporto al volume dell'individuo, esse sono poco coperte di pelo e fortemente irrigate dal punto di vista sanguigno, perchè le vene corrono a fior di pelle.

La pelle degli orecchi è fortemente e facilmente influenzata dalle irradiazioni U. V.

Nella pratica favorire la loro irradiazione il più largamente possibile.

La circolazione sanguigna, essendo ivi attiva, il sangue è favorevolmente influenzato.

Attenersi nei limiti del ritmo minore di distanza e di durata già precisati.

Più tardi, allorquando si avrà pratica sufficiente si potrà apportare qualche variazione alle regole suindicate e impiegare il ritmo maggiore.

Per la bonifica integrale in provincia di Firenze.

In Provincia di Firenze ferve il lavoro di organizzazione per l'applicazione dei provvedimenti sulla bonifica integrale.

Ad iniziativa di S. E. il Prefetto Regard furono messi allo studio del Consiglio Provinciale dell'Economia i problemi provinciali, e le relative conclusioni sono già apparse colla ottima e precisa relazione del Conte Dott. Gino Passerini.

Parallelamente la Federazione dei Sindacati Agricoltori, la Cattedra Ambulante, la Milizia Forestale ed il Sindacato degli Ingegneri portavano il loro contributo di esperienza alla discussione.

Il Prof. Alberto Oliva, direttore generale dell'Amministrazione Ricasoli Firidolfi e già direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Siena, ha assunto la direzione dell'Ufficio per la Bonifica integrale, costituito in seno al Consiglio Provinciale dell'Economia di Firenze allo scopo di coordinare sotto la direttiva del Prefetto, le iniziative dei privati e degli Enti pubblici, e di compiere una larga funzione di propaganda e di assistenza.

Nel N. 3 - Marzo 1929 - dell'ottima Rivista « *Firenze Agricola* » diretta dal Prof. Amedeo Folloni, il Prof. Oliva si intrattiene ap-

punto sulle questioni di bonifica integrale nella Provincia di Firenze e riassume schematicamente le principali linee scaturite dalle discussioni dei mesi decorsi.

A proposito di *Bonifica aziendale* l'A. scrive: « È questo il punto sul quale la pubblica opinione fa ormai maggiore affidamento e di cui si è reso portavoce S. E. il Ministro Martelli nel suo discorso di San Giuseppe al Consiglio Provinciale dell'Economia di Firenze.

Vi sono delle Fattorie nelle quali vi è posto per un podere in più di quelli esistenti o quanto meno i poderi possono migliorarsi con l'aggiunta di nuovi locali; vi sono fattorie che hanno assoluta urgenza di fare centinaia e centinaia di Km. di fosse a viti e olivi e nel contempo di migliorare i tramiti; vi sono molte Fattorie fiorentine di piano che ignorano che avanti di parlare di bonifica idraulica bisogna bonificare agrariamente il podere con drenaggi, fossi e scoline, poichè l'acqua superficiale è il veleno che ammazza le colture ed è la causa che presentemente deprime la produzione ».

Il Prof. Oliva passa quindi a parlare della *Bonifica territoriale di vasti comprensori* e dice: « Vi sono alcuni territori che disastrati dalle acque e dalla fillossera possono affrontare la loro trasformazione attraverso la legge Serpieri anche se una parte di essi sono convenientemente serviti dai rispettivi Consorzi idraulici, come avviene per taluni posti alle porte di Firenze. Oramai prevale l'opinione che i Consorzi idraulici compresi in un perimetro idrografico naturale, debbono riunirsi onde procedere con unità di direttiva. Si tratta evidentemente di problemi complessi e delicati che dovranno essere trattati in sede opportuna, più che pubblicamente, ma lo spunto era necessario per una messa al punto ».

Il terzo capo è costituito dall'*avviamento ad una azione per la sistemazione generale del corso dell'Arno.*

« Il problema tecnico-finanziario è imponente — scrive il Prof. Oliva — ma dovrà essere affrontato col concorso delle altre Provincie interessate mentre si risolveranno i problemi interni della nostra Provincia.

Il fervore della propaganda ammette peraltro che gli Enti responsabili abbiano la visione realistica dell'imponenza dei problemi, dei loro rapporti col credito di miglioramento fatto sul serio e del senso di gradualità che tali problemi devono avere.

Il duro confronto di S. E. Martelli se ci ha colpito un po' tutti deve far compiere un esame di coscienza.

Chi ha lavorato (e tra questi erano molti dei presenti al discorso

di S. E. Martelli), deve dividere le responsabilità con chi non ha mai lavorato ».

E l'A. conclude così: « Bisogna rivedere le posizioni di ciascuno ed allora si vedrà che oltre i benemeriti del progresso agrario della regione, vi sono gli assenti che dalla terra hanno sempre preso e nulla dato. La bonifica integrale della Provincia di Firenze sarà dunque la prova della volontà e della capacità degli Agricoltori fiorentini di essere a capo del progresso agrario dell'Italia centrale ». A. G.

Concorsi - Esposizioni e Congressi.

— **Concorsi a premi per un rimedio contro il mal del falchetto.** — L'Ente Nazionale Serico, col contributo della Società Agraria di Lombardia, contro la malattia del falchetto indice tra i cittadini italiani un concorso a premi per la scoperta di un sistema profilattico e curativo contro il male del falchetto (marciume della radice del gelso). I concorrenti dovranno inviare all'Ente Nazionale Serico una chiara relazione del sistema che essi propongono, corredata dai documenti dimostranti i risultati ottenuti, entro il 30 ottobre 1932. Il concorso è dotato dei seguenti premi: 1° premio lire 25.000; 2° premio lire 7000; 3° premio lire 3000. Per ulteriori schiarimenti rivolgersi all'Ente Nazionale Serico - Milano - via Principe Umberto, 17.

— **Governatorato di Roma - Concorso per titoli ed eventualmente per esame al posto di capo del servizio giardini.** — Scade alle ore dodici e trenta del primo maggio p. v. — Titoli di studio richiesti: a) Laurea in scienze agrarie da almeno cinque anni oltre attestazione lodevole servizio professionale presso Aziende private, istituzioni agrarie, enti pubblici, per il periodo di almeno cinque anni; b) oppure diploma della R. Scuola di Orticoltura, Pomologia e giardinaggio di Firenze da almeno dieci anni o titoli di studio equipollenti, oltre attestazione, come sopra, per il periodo di almeno dieci anni. — Età: Non superiore anni cinquanta, salvo per gli aspiranti in servizio di Amministrazioni comunali per i quali non è prescritto limite massimo di età. — Certificati di rito: oltre stato di famiglia, tutti di data non anteriore di tre mesi a quello dell'avviso di concorso (19 marzo). — Trattamento economico: stipendio lire ventunmila aumentabili dopo quattro anni a lire ventitremila, più supplemento servizio attivo di lire settemilacinquecento annue. - Per schiarimenti e per avere copia del bando di concorso rivolgersi alla Ripartizione Personale.

— **Concorsi metodici di ovini sardi.** — Il Consiglio Provinciale dell'Economia e la Cattedra Ambulante d'Agricoltura di Cagliari sotto gli auspici del Ministero dell'Economia Nazionale e degli Enti locali, organizza vari concorsi di ovini sardi che saranno tenuti a Quartu S. Elena il 14 aprile, a Sanluri il 21 aprile, a Senorbi il 12 maggio e a Barumini il 19 maggio. Il programma comprende tre categorie: 1ª categoria: arieti o gruppi di arieti; 2ª categoria: gruppi di pecore ed arieti; 3ª categoria: prova di mungitura collettiva e prova di mungitura individuale. Il concorso è ricco di premi in denaro e diplomi. Possono prendervi parte gli allevatori della provincia di Cagliari.

— **Concorsi per monografie.** — Il « Monitore tecnico » organo ufficiale della Federazione nazionale tecnici agricoli fascisti, bandisce un concorso per la compilazione di sei monografie e precisamente: 1ª La moderna teoria della concimazione; 2ª Irrigazione dei terreni di bonifica; 3ª L'impiego dei cementi sulle opere e costruzioni per le bonifiche; 4ª Il problema della strada in rapporto ai trasporti della produzione agricola; 5ª La vita rurale in rapporto alla prole;

6ª La frutticoltura industriale in Italia. — I premi stanziati ammontano a L. 10.000.

— **Per un convegno nazionale degli olivicoltori.** — Lecce è stata scelta a sede del convegno nazionale degli olivicoltori che si terrà nel maggio prossimo. Un apposito Comitato ordinatore è stato testè nominato, in seno all'adunanza della Sezione agricolo forestale del Consiglio Provinciale dell'Economia di Lecce, con l'incarico di tracciare le direttive dei lavori del Convegno stesso. Di particolare interesse sarà la trattazione del tema riguardante la difesa della produzione e del commercio dell'olio d'oliva. Al convegno, prenderanno parte le Confederazioni nazionali fasciste degli agricoltori e dei commercianti, la Società nazionale degli olivicoltori, le Federazioni provinciali fasciste del commercio e dell'agricoltura, i direttori delle Cattedre ambulanti d'agricoltura, i presidenti dei Consorzi degli olivicoltori e i direttori degli oleifici sperimentali.

— **Convegno di studi coloniali a Tripoli.** — La Confederazione Nazionale degli Agricoltori organizzerà, durante lo svolgimetno della Fiera di Tripoli, un convegno di studi coloniali riguardanti l'agricoltura coloniale: orticoltura, frutticoltura, viticoltura, gelsicoltura e gli allevamenti rurali.

— **Il XIV° Congresso Internazionale di Agricoltura** sarà inaugurato a Bucarest il giorno 7 giungo p. v. e svolgerà un programma molto interessante ai cui lavori è assicurata una larga partecipazione tecnica italiana. A meglio favorire l'intervento di Congressisti dal nostro Paese la Direzione generale delle FF. SS. ha disposto che ad essi sia applicata la tariffa ridotta del 30 per cento. Inoltre sulle Ferrovie Romene, Jugoslave ecc. si viaggerà col ribasso del 50 per cento. Le iscrizioni si raccolgono dal Comitato ufficiale italiano avente sede in Roma, Piazza Montecitorio, 115.

Piccole notizie.

ZOOTECNIA E PICCOLI ALLEVAMENTI.

— **L'Azienda zootecnica ravennate.** — E' stata fondata l'Azienda zootenica ravennate, con sede presso la Cattedra Amb. d'Agr. di Ravenna. L'azienda è riconosciuta come ente morale ed è posta sotto la vigilanza del Ministero dell'Econ. Naz. L'Azienda ravennate ha per scopo di contribuire all'incremento delle produzioni animale e vegetale che hanno maggiore importanza nell'agricoltura locale, e particolarmente del bestiame comune da carne e da latte, e delle foraggere. L'Azienda con esclusione di ogni lucro, persegue il suo scopo: a) con lo studio pratico dell'ordinamento agrario e zootecnico della zona di bonifica; b) con la sperimentazione dei più pratici e convenienti avvicendamenti, con particolare riguardo all'applicazione delle irrigazioni; c) con la trasformazione in lungo, per mezzo del bestiame bovino, delle risorse foraggere; d) con l'integrare, mediante il necessario tirocinio pratico, l'istruzione professionale dei licenziati in agraria, dei contadini e dei braccianti; e) con l'attuare, infine, di incarico del Ministero dell'Economia e degli altri enti pubblici, ogni altra iniziativa che rientri nella sfera di attività dell'Istituzione. La direzione tecnica dell'Azienda è affidata al direttore della Cattedra Ambulante. Il R. decreto 28 febbraio 1929 n. 302 che approva la fondazione in Ravenna dell'Azienda Zootecnica Ravennate è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 71 del 26 marzo 1929.

INDUSTRIE RURALI.

— **Un questionario sulla compra-vendita del latte** è stato inviato dalla Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori alle dipendenti Federazioni Provinciali per sapere: a) quali inconvenienti si sono verificati nell'applicazione dei contratti collettivi in vigore nell'annata decorsa e quali rimedi si propongono; b) se sono sorte contestazioni nell'applicazione dei contratti individuali e per quali ragioni; c) quale prezzo si è realizzato quest'anno; d) previsioni e

proposte in merito alla ventura campagna casearia, in riguardo al modo di stipulare i contratti di compravendita del latte, alle loro clausole essenziali e a quanto si ritenga opportuno adottare in merito.

ISTRUZIONE AGRARIA - SCUOLE - CATTEDRE.

— **Corsi di pollicoltura e apicoltura.** — Presso la R. Scuola Agraria Media di Roma (Via Ardeatina, telef. 70-721) saranno tenuti, tutte le domeniche dal 14 aprile al 26 maggio, corsi gratuiti di pollicoltura e di apicoltura. Le domande, in carta libera, debbono essere inviate al Direttore della Scuola.

— **Istituzione di un « Comitato per la propaganda agraria ».** — La Gazzetta Ufficiale n. 70 del 25 marzo 1929, pubblica il decreto concernente l'istituzione presso il Ministero dell'Economia Nazionale di un « Comitato per la propaganda agraria e i corsi professionali ai contadini ». Il Comitato in parola è chiamato: a) ad esercitare le attribuzioni ad esso demandate dal R. D. 6 dicembre 1928, n. 3433, sull'ordinamento delle Cattedre di Agricoltura; b) a studiare e proporre al Ministero iniziative dirette a promuovere il miglior funzionamento delle Cattedre Ambulanti di Agricoltura, l'elevazione della coltura tecnica del personale e la sua preparazione per la risoluzione di determinati problemi, nonchè in generale lo sviluppo della propaganda tecnica fra gli agricoltori e il perfezionamento dell'organizzazione e dei metodi a questa relativi; c) a dar parare circa i Corsi professionali ai contadini contemplati nella legge 13 dicembre 1928, n. 2885. Il Comitato si compone: 1) del Ministro dell'Economia Nazionale e, in sua vece, del Sottosegretario di Stato per l'Agricoltura, presidente; 2) del direttore generale dell'agricoltura, Vice-Presidente; 3) del direttore capo della divisione competente; 4) di tre direttori e di un reggente di sezione stabili in Cattedre Ambulanti d'Agricoltura.

— **Corso di bachicoltura scientifica e tecnica a Milano.** — Per iniziativa dell'Ente Nazionale Serico avrà luogo dal 16 aprile al 29 maggio p. v. nei locali della Cattedra di Bachicoltura del R. Istituto Superiore Agrario di Milano, un corso di bachicoltura scientifica e tecnica. Le lezioni saranno tenute dal titolare della suddetta Cattedra, Prof. Remo Grandori. Possono essere ammessi al corso tutti coloro che sieno forniti di diploma di Studi Superiori, o di Licenza di Scuole medie di qualsiasi specie e grado, o che per l'età e la lunga pratica dell'ambiente agrario e per sufficiente coltura generale diano affidamento di frequentare il corso con profitto. Al termine del Corso in seguito ad apposito esame, sarà rilasciato ai meritevoli uno speciale diploma. Per schiarimenti e programmi rivolgersi alla Cattedra di Bachicoltura del R. Istituto Superiore Agrario di Milano - Piazza Leonardo da Vinci, 28.

— **Borse di studio agrarie per studenti fascisti.** — L'Ufficio stampa del P. N. F. comunica: L'On. Luigi Razza, presidente della Confederazione dei Sindacati dell'Agricoltura, ha messo a disposizione del Segretario del Partito la somma di L. 10.000 per l'istituzione di borse di studio in favore di studenti fascisti. La stessa Confederazione aveva già istituito 3 borse annuali da 5 a 10.000 lire, da assegnarsi a giovani laureandi in agricoltura, per la trattazione di temi sugli argomenti seguenti: chimica agraria o biologia, coltivazione (frutticoltura), agricoltura coloniale.

RIUNIONI - ESCURSIONI.

— **Agricoltori ungheresi in gita in Italia.** — Nel prossimo maggio sarà ospite dell'Italia una comitiva di 45 rappresentanti dell'agricoltura ungherese per studiare l'agricoltura, l'industria e il regime corporativo italiano. Diamo di cuore il benvenuto, fino da ora, ai colleghi agricoltori ungheresi.

ECONOMIA - STATISTICA - EMIGRAZIONE.

— **Risultati del censimento del grano trebbiato a macchina nel 1928.** — L'Istituto Centrale di Statistica ha condotto a termine i lavori sul censimento del

grano trebbiato a macchina nel 1928. Dai dati pubblicati risulta che la produzione del frumento nella campagna 1927-28 è stata di quintali 62.214.800, mentre la quantità di grano trebbiato a macchina fu di quintali 34.447.021 ossia il 55,4 per cento della produzione predetta. Tale rapporto percentuale è molto difforme da provincia a provincia con massimi del 100 per cento nell'Italia settentrionale e centrale, e minimo dal 10 al 20 per cento nel Mezzogiorno e nelle Isole, ove pertanto la trebbiatura a macchina appare scarsamente sviluppata. Il rendimento medio per ettaro del Regno, il quale secondo la statistica agraria era di 12,5 risulterebbe secondo il censimento di 15,3.

— **Il raccolto d'olive ed olio nella campagna 1927-28.** — La produzione complessiva delle olive in Italia, secondo il « Bollettino Mensile di Statistica e Forestale » Fasc. 3, risulta di quintali 14.138.500 di cui quintali 7.462.800 ottenuti su una superficie di 1.754.800 ettari di oliveti consociati e di q.li 6.675.700 su una superficie di ettari 573.700 di oliveti specializzati. A tale produzione hanno corrisposto ettolitri 2.399.900 di olio con una resa media di litri 17,0 per ogni quintale di olive. La produzione delle olive è stata così superiore a quella dello scorso anno del 40 per cento e la resa di olio superiore del 6 per cento. La resa maggiore si è avuta nei compartimenti della Liguria (18,5), della Venezia Tridentina (16,7), della Toscana (17,7), dell'Umbria (19,2), degli Abruzzi e Molise (16,8), delle Puglie (17,1), della Basilicata (16,8), delle Calabrie (16,8) e della Sicilia (17,0).

— **Per la temporanea emigrazione.** — La Confederazione nazionale dei Sindacati dell'Agricoltura, desiderando disciplinare nel miglior modo possibile il lavoro agricolo, ha dato disposizioni agli uffici provinciali dei Sindacati dell'Agricoltura che sieno zone di emigrazione o di immigrazione della mano d'opera che viene ricercata per i lavori di raccolta del grano, di provvedere ad inviare i dati statistici atti a rendere esatto conto dell'importante fenomeno di temporanea emigrazione.

ESPORTAZIONE - IMPORTAZIONE - COMMERCIO.

— **La farina di manioca importata in franchigia.** — L'importazione in franchigia della farina di manioca destinata all'alimentazione del bestiame è concessa dalla Direzione generale delle dogane ed imposte indirette su domanda degli interessati — allevatori di bestiame od abituali importatori di mangimi per gli animali o di generi coloniali — che dimostrino di possedere o l'uno o l'altro di detti requisiti, in base ad una attestazione del competente Consiglio Provinciale dell'Economia. Nella dichiarazione scritta per importazione è fatto obbligo di indicare esplicitamente che la farina di manioca è destinata per uso zootecnico. Il Decreto Ministeriale che accorda tale concessione è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale N. 67 del 21 marzo 1929.

DIVERSE.

— **A proposito di distanza delle concimaie dalle abitazioni.** — Il Ministero dell'Economia Nazionale in accoglimento del voto formulato dal Comitato Permanente del Grano e da numerosi agricoltori e in relazione alla legge che rende obbligatorie le concimaie, avvalendosi dello stesso Regolamento sull'igiene del lavoro, ha provveduto con proprio decreto a ridurre a metri 10 e per la durata di tre anni, la distanza delle concimaje dai fabbricati rurali — distanza che il Regolamento stesso fissa in metri 25 al minimo — nei casi in cui le stalle formino un sol corpo con le case di abitazione ovvero abbiano capacità non superiore a venti capi grossi di bestiame. Il Decreto è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale N. 72 del 27 marzo 1929.

— **Errata-Corrige.** — Nell'articolo intitolato « *Non è vero che la coltivazione del granturco sia indice di agricoltura poco progredita* » del Dr. L. Marinangeli, comparso nel N. 9 del « Coltivatore », al primo specchietto, pag. 311, sulla

riga riguardante il Piemonte, in corrispondenza della voce *Superficie Ha.*, al posto di 26.300 deve leggersi 29.300. A pag. 314, riga 22, dove è detto del granone nella Campania, al posto di « esso occupa meno dell'1 % » deve leggersi « esso occupa meno dell'11 % ».

DOMANDE E OFFERTE.

L'Agricoltore al mercato

Rivista dei mercati agricoli

CEREALI. Frumento. — Il mercato internazionale dei grani ha continuato nella caratteristica di pesantezza da noi segnalata nelle ultime rassegne; pesantezza della quale i competenti non riescono a fissare le cause precise, ma che pare siano rappresentate specialmente dalle notevoli disponibilità nei paesi d'origine, e dalle notizie contradditorie che si hanno sullo stato dei seminati.

Sui nostri mercati gli affari procedono con ritmo generalmente calmo; dei grani esteri sono più fermi gli argentini, più deboli i Nord-americani. I nazionali vengono trattati con attività scarsa, ma i prezzi si mantengono abbastanza sostenuti. Prezzi: a Milano il Manitoba N. 2 Aprile, dollari 5,41, Maggio-Luglio d. 5,36, viaggiante d. 5,62 per Q.le cif. Genova, pronto L. 152,50, Manitoba N. 3 Aprile d. 5.30, Maggio d. 5.22, pronto L. 149; Rosafè 79-80 Aprile scellini 193, viaggiante sh. 195-196 per tonnellata cif. Genova, pronto L. 135 per Q.le vagone Genova; Barusso viaggiante sh. 195-196, pronto L. 134,50.

Il frumento nazionale tenero da L. 130 a 138, i duri da L. 136 a 147.

Granoturco. — Il mercato internazionale continua a svolgersi in calma con prezzi volgenti al ribasso; discreta sostenutezza si nota invece per le consegne Maggio.

A Milano il Plata giallo imbarco aprile si quota a sh. 186, maggio sh. 172, giugno sh. 171 per tonnellata cif. Genova, pronto L. 96 per Q.le vagone Genova; il Plata rosso aprile sh. 179, maggio sh. 175, giugno sh 174, pronto lire 99 Genova.

Il nazionale da L. 109 a 120.

Avena. — Questo prodotto viene trattato con poca attività, e le quotazioni segnano qualche ribasso in confronto a quelle della precedente decade; la Plata 46-47 pronta si quota infatti a L. 90, e la Nord-americana a L. 88 vagone Genova.

L'avena nazionale, abbastanza attivamente ricercata, si quota da L. 104 a 110 per quintale.

Risoni e Risi. — Questo mercato presenta pressapoco lo stesso andamento della precedente decade, poichè i risoni appaiono ancora trascurati mentre i risi sono trattati più attivamente.

Le quotazioni rimangono pressochè stazionarie. Pavia segna per il risone Vialone da L. 145 a 153, per il Maratelli da L. 115 a 122, per l'originario e comune da L. 99 a 104; quota il riso vialone (camolino) da L. 255 a 273, il Maratelli (idem) da L. 190 a 200, l'originario (idem) da L. 150 a 156, il Mezzagrana da L. 105 a 115.

CANAPA. — Mercato calmo, nonostante le buone disposizioni da parte dei detentori a facilitare nei prezzi. Questi, secondo il Bollettino del Consiglio Provinciale dell'Economia di Bologna, sono i seguenti: per le partite fine da L. 515 a 525, buone da L. 500 a 510, medie da L. 480 a 490, andanti da L. 450 a 460 per merce sciolta posta sul luogo di produzione.

FORAGGI. — L'accenno al risvegliarsi della primavera aveva influito sensibilmente sul mercato dei foraggi, rendendolo meno sostenuto; ma la nuova ondata di freddo ed il prolungarsi della siccità hanno nuovamente reso riservati i detentori che attualmente non cedono le ridotte disponibilità di buoni fieni se non a prezzi che per l'Alta Italia si basano sulle L. 65 a 75 praticati per i maggenghi di prima qualità.

Paglia: offerta discreta; gli affari non sono tuttavia molto numerosi e le quotazioni si aggirano sulle L. 20 per quintale.

BESTIAME. Bovini. — La categoria favorita dal commercio è tuttora quella dei bovini da macello, specialmente se grassi. Per questi le quotazioni si conservano sostenute, mentre per tutte le altre categorie in genere i prezzi sono deboli. Naturalmente fanno eccezione le coppie da lavoro che presentino pregi speciali.

Suini. — I grassi tendono al ribasso poichè la macellazione è in decrescenza; i magroni abbastanza sostenuti con prezzo da L. 6.80 a 7,50; i lattonzoli sulle L. 10,50 circa per Kg. per quelli di migliore qualità.

OLIO D'OLIVA. — La nota predominante per questo mercato è la calma; anche a prezzi facili il collocamento presenta difficoltà. Prezzi: Bari extra lire 670-730, correnti L. 620-650; Chieti L. 750-800; Pescia L. 750-900; Messina L. 700-750; Umbria e Sabina L. 660-700 con grado 1-3 di acidità, L. 550-580 per gradi 3.

VINI. — L'andamento del mercato è stazionario. Continua cioè l'animazione nel commercio dei vini superiori sia da pasto che da bottiglia, mentre rimangono trascurati i tipi di scarso merito. Pei tipi correnti i detentori appaiono in generale disposti a facilitare.

8 Aprile 1929. Redazione.

Prof. Tito Poggi, *Dirett. respons.* — Dott. Enot.° A. Guercini, *redattore capo*

Stab. Tipografico di Miglietta, Milano e C. Succ. Cassone - Casale Monf